

VĚDEĀSKĀ• GULĀ•Ā

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚdeĀský telecí gulā; je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀ;ch, nejjemnĀ;ch jĥdel, kterĚ znĀm. MoĀ; na první pohled trochu vypadĀ jako gulā;, uĀ; pĀ; prvnĭm ochutnĀnĭm ale pochopĭte, Ā; tu jde o ťplnĀ; jinou ligu. Extraligu. MoĀ;nĀ Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀ;ně, Ā; mĀ; jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀ;asnĀ; bydleli ve V. VzpomĭnĀm na ty Ā;asy jako prababiĀ;ka na monarchii a s ťctou sklĀnĭm hlavu ke v;emu, co se mĀ;e chlubit duchem cĀ;skĚho majestĀtu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀ;li StĀ;brnou komoru, tedy cĀ;skou sbĭrku stolnĭho porcelĀnu, pĀ;borĀ a vĀz, vybavenĭ dvornĭ kuchynĀ; a cukrĀrny, mĀ;li byste to pĀ; nejblĀ; nĀv;Ā; VĭdnĀ; napravit. Jinak s nikdy nedozvĭte, Ā;emu se opravdu Ā;kĀ; stolovat jako pĀn. To nejvĀ;t; kouzlo vĚdeĀ;skĚho gulā;em nespoĀ;ivĀ; ani v pouĀ;itĚm mase, ani v mĭstĀ; pĀ;vodu, nĭbrĀ; ve zpĀ; sobu zahu;tĀ;nĭ. JednĀ se toti gulā; bez mouky a to v dne;nĭ zdravĚ dobĀ; znĭ skoro jako bezlepkovĚ zaklĭnadlo.

VĚdeĀský gulā; ve zkratce

Zahu;ovĀnĭ moukou je nĀ;co jako dietnĀ;-kuchaĀ;skĭ strĀ;Āk, a i kdy; se vĀs ho sna;ĭm zbavit, pĀ; jako samozvanĀ; krotitelka kuchaĀ;skĭch duchĀ; zne;kodnit, pĀ;ece jenom je fajn si obĀ;as oddechnout ťlevou, kdy; v nĀ; kterĚm z klasickĭch jĥdel zahu;tĀ;nĭ moukou vĀ;bec nepotĀ;ebujete. ProstĀ; jako kdy; pomalu otvĀ;te dveĀ; koupelny, Ā;ekĀte bubĀka ve vanĀ;, ale v;ude je klid a strĀ;enĭ se tentokrĀt nekonĀ. Na zahu;ovĀnĭ se u vĚdeĀ;skĚho gulā;e vyu;ivĀ velkĚho mno;stvĭ cibule, ve kterĚ se maso celou dobu dusĭ. Bere se jĭ zhruba tolik, jako masa. Jejĭm rozmixovĀnĭm vznikne gulā;ovĀ omĀ;ka, kterĀ mĀ; pĀ;esnĀ; tu sprĀvnou hustotu. Jenom;e aby mĀ;la šĀ;ava i tu sprĀvnou chuĀ; a barvu, musĭte si nejprve gulā; u plotny „vystĀt“ – takovĚmu mno;stvĭ cibule, jakĚ budete potĀ;ebovat, to trochu trvĀ, ne; zĭskĀ sprĀvnou hnĀ;dou barvu do zĀkladu, a nesmĭte u toho pĀ;ĭliš šetĀ;it tukem, jinak se vĀm cibule snadno pĀ;ipĀlĭ. Navĭc musĭte kvĀ;li chuti opĚct do zlatavĚ barvy i maso. Po ťvodnĭm mĭchĀnĭm a opĚkĀnĭm a mĭchĀnĭm a opĚkĀnĭm to uĀ; jde skoro samo jako u vĀ;t;iny gulā;Ā;. Podlijete, pĀ;ikryjete a nechĀte dlouho a jemnĀ; pobublĀvat. Nemusĭte se tedy obĀvat, Ā;e vĀs chci sedĀ;it do ťmoru; Ā;tenĀ; si Ā;lovĀ;k v dne;nĭ dobĀ; musĭ pova;ovat, bydlel nĀ;kde na samotĀ; u lesa. Maso na vĚdeĀ;skĭ gulā;

Jeliko; mĀ; vĚdeĀ;skĭ gulā; v nĀzvu gulā;, asi je vĀm hned na první dobrou jasně, Ā;e se maso bude dusit (domĀ;kka). Nebude se ani vaĀ;it, ani pĚct, ani sma;ĭt, ale docela obyĀ;ejnĀ; dusit pozvolna pod poklĭĀ;kou. Proto je minutkovĀ; masa ze hĀ;betu (panenka, svĭ;kovĀ, ro;Ā;nec, peĀ;enĀ;) zcela nevhodnĀ;, budete potĀ;ebovat nĀ;co prorostlej;ĭho a namĀhanĀ;ĭho. Ov;em nikoli pĀ;ĭliš prorostlĚho, proto;e pak by gulā; ztratil svou noblesu. Maso z hornĭ Ā;Āsti pĀ;mednĭ nohy, tedy ramĭnko neboli plec, je ideĀlnĭ volba. Skvost si vyrobĭte pĀ;ĭmĭ pou;ĭtĭ mladĚho, ještĀ; svĀ;tĚho telecĭho masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀ;ovĚ nebo podle postupu se tak jako tak doberete vĭbornĚho vĭsledku. Jen tomu pak neĀ;kejte telecĭ gulā;, moc vĀs o to prosĭm. Jak vĚdeĀ;skĭ gulā; souvisĭ s pohĀdkou o Popelce

MoĀ;nĀ se ptĀte, jak to udĀ;lat, aby se cibuli podaĀ;ilo rozmixovat do šĀ;avy kvĀ;li zahu;tĀ;nĭ a zĀroveĀ; maso zĀ;stalo celě. Asi je tedy jasně, Ā;e maso musĭte nejprve kousek po kousku vybrat. Nejlĭp a nejrychleji toho docĭlĭte, kdy; mĀ;kkĚ udu;eně maso scedĭte pĀ;es cednĭk a tekutinu zachytĭte. Pak si zahrajete na Popelku a z cednĭku v;echny kousky masa vyberete a odlo;ĭte stranou. NejsnĀz se to dĀ;lĀ; velkou kuchaĀ;skou pinzetou, ale ani vidlĭĀ;ka nenĭ špatnĭ nĀstroj. Zbytek surovin, kterĚ se zachytily v cedĭku, tedy pĀ;edevšĭm cibuli, vraĀ;te ke scezenĚ šĀ;ĀvĀ; z du;enĭ a teprve teĀ; rozmixujte dohladka. Pak mĀ;ete v klidu maso nasypat nazpĀtek do šĀ;avy. A to je celě kouzlo. Tak aĀ; se vĀm nĀslednĀ; u stolu dostane nejmĚnĀ; krĀlovskĚho potlesku. SUROVINY:

800 g telecĭho ramĭnka (plece)
750 g cibule
4 lĀ;ice oleje
100 ml suchĚho bĭlĚho vĭna
2 lĀ;ice rajskĚho protlaku
3 lĀ;iĀ;ky kvalitnĭ sladkĚ mletĚ papriky
1 citron, ze kterĚho pou;ĭjete jen trochu kĀ;ry
špetka Ā;erstvĀ; nĀstrouhanĚho mu;katovĚho oĀ;ĭšku
sĀ;ĭ
Ā;erstvĀ; mletĭ Ā;ernĭ pepĀ;
1 kelĭmek zakysanĚ smetany
pĀr snĭtek tymiĀnu k ozdobi

POSTUP:

Maso odblĀ;te, zbavte velkĭch kusĀ; povrchovĚho tuku a zbytekĀ; šlach. Pracujte s malĭm no;ĭkem, proto;e

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvědomte si, že je pro ni pocta skončit svážit v tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte kam do prázna, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí někde vhodně pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl od chlebové pečící narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přilíhnutí světlý cibulový základ nestačí, přilíhnutí tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmažní barvu z červené rezavou - tím se zároveň podstatně zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se kam téměř nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen coby se paprikový prášek rozmíchá a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhněte muškátovým ořechem a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Připadá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V prázdu neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v prázdu dušené to uděláte, tím lépe se chuť propojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opět je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušené a rozmixujte dohladka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a první mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávdě k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové přílohy, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA